

Sultingas triušienos ir abrikosų sumuštinis



Gaminimas

1. Svogūną supjaustykite kubeliais. Abrikosus nuplikykite karštu vandeniu ir supjaustykite vidutiniais gabalėliais.
2. **LAPINO PUOTA triušienos mėsos juosteles** apibarstykite KOTANYI aitriųjų paprikų dribsniais, išmaišykite ir palikite šiek tiek pasimarinuoti.
3. Susmulkintą česnaką berkite ant triušienos, įpilkite OBELIŲ saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejaus. Viską išmaišykite ir dėkite kepti į ZYLE grilį.
4. Į dubenį dėkite svogūnus, abrikosus, špinatų lapus, mažesniais gabaliukais pjaustytą triušieną, šaukštą OBELIŲ majonezo „Tradicionis“, berkite KOTANYI juodųjų pipirų ir viską išmaišykite.
5. Ant mėsainių bandelės tepkite majonezo, dėkite RAMBYNO sūrio, triušienos įdaro, GERMANTO sūrio „Gouda“ ir uždenkite likusia bandelės puse.
6. Dėkite kepti į grilį.

PATARIMAI

1. Jei nevalgote mėsos, triušieną galite pakeisti krevetėmis.
2. Abrikosus galima keisti smulkintomis razinomis arba slyvomis.
3. Norint daugiau aromato ir citrinos poskonio, galite įtarkuoti citrinos žievelės.

Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1/2	vidutinio mėlynojo svogūno
4	džiovintų abrikosų
100 g	LAPINO PUOTA triušienos mėsos juostelių
Žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių
2 skiltelių	česnako
1 šaukšto	OBELIŲ saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejaus
1 saujos	špinatų lapų
2 šaukštų	OBELIŲ majonezo „Tradicionis“
2	mėsainių bandelių (arba 4 riekelių mėgstamos šviesios skrudinimo duonos)
2 riekelių	RAMBYNO sūrio
2 riekelių	GERMANTO sūrio „Gouda“
Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų